



CARTE DES GÂTEAUX



Fabrication maison

Sur commande, au moins 48 heures à l'avance

4 parts minimum

Choix unique pour le groupe – 2 choix possibles à partir de 12 personnes

Le Cookie géant : 3,20 € la part

Cookie aux pépites de chocolat en version gâteau à partager

Un cookie au format XXL !

Le Pavé au chocolat : 3,80 € la part

Gâteau fondant au chocolat, accompagné de crème fouettée maison

Pour les accros au choco

La Tarte citron spéculoos : 4,00 € la part

*Tarte composée d'une base spéculoos et d'une crème au citron **bio***

Comme un cheesecake, gourmand et acidulé

Le Brownie 3 chocolats **sans gluten** : 4,00 € la part

*Gâteau sans gluten réalisé avec des farines **bio** (riz et châtaigne), 3 variétés de chocolat et des noix*

Chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noir

Le Carrot Cake : 4,20 € la part

*Gâteau à la carotte **bio** et aux épices (cannelle et gingembre), avec des graines de courge **bio***

Le célèbre gâteau américain relevé en épices juste comme il faut !

La Tarte choco cara : 4,30 € la part

Pâte sucrée, ganache au chocolat noir et caramel au beurre salé maison.

Une tarte « twix » pleine de gourmandise pour ceux qui ne peuvent choisir entre chocolat et caramel

Le Banoffee : 4,50 € la part

*Gâteau composé d'une base spéculoos, de caramel au beurre salé maison, de banane **bio** et de crème fouettée*

Un classique à Toulouse d'origine anglaise, pour les petits et grands gourmands

La Tarte Mont Blanc : 4,50 € la part

Pâte sucrée, garniture et crème fouettée à la crème de marron, quelques meringuettes

Une tarte idéale pour les amoureux de la crème de marron

Le Gâteau tout choco à étages : 4,50 € la part

Gâteau composé de 2 génoises au chocolat, d'une crème au mascarpone et à la pâte à tartiner et d'une ganache montée au chocolat

Un gâteau aussi haut que bon

Le Gâteau exotique : 4,90 € la part

Gâteau composé d'une dacquoise à la noix de coco, d'une mousse à la mangue et d'un insert à base d'ananas, de fruit de la passion et de gingembre

Les saveurs des îles réunies dans un gâteau

Le Royal au chocolat : 4,90 € la part

Gâteau composé d'une dacquoise à l'amande, de mousse au chocolat noir et d'un insert croustillant praliné feuilletine

Un classique de la pâtisserie française

Le Framboisier : 5,00 € la part

Gâteau composé d'une génoise, de crème mousseline, d'un nappage à la framboise, de pralin et de framboises

Des fruits pour faire oublier la crème

Les Crêpes : 5,00 € par personne (2 crêpes)

Ancienne crêpière de métier, je peux réaliser de très bonnes crêpes.

2 crêpes par personne minimum – garniture : 1 au sucre + 1 aux choix caramel au beurre salé maison ou pâte à tartiner

Cuites au dernier moment, les crêpes sont disponibles uniquement pour les séances de l'après-midi !

La Mousse au chocolat **vegan** : 3,50 € la verrine

Verrine individuelle de mousse au chocolat noir réalisée sans produit animal (aquafaba)

Possibilité de commande à l'unité !

A s'y méprendre avec une recette classique !

La Planche sucrée à partager : 16,00 €

Petites mousses au chocolat, mini financiers, cookies **bio**, sucettes à la pâte à tartiner, boules coco, meringuettes, ananas frais...

Prévue pour 4, elle peut être adaptée pour plus ou moins de personnes (4,00 € par personne)

Un assortiment de petits desserts et sucreries pour que chacun trouve son bonheur



Pour toute précision ou toute autre demande (allergies, régime alimentaire sans gluten, vegan, halal...), n'hésitez pas à me contacter : marie@karioka-karaoke.com

Pour les retardataires, téléphonez-nous au 05 81 97 07 84 pour voir ce qui est faisable...